



romantik hotel  
am brühl

## Speisen & Getränke

Das Romantik Hotel am Brühl begrüßt Sie ganz herzlich in Quedlinburg. Erlebnisse bleiben unvergessen – große Anlässe, romantische Hochzeiten, gemütliche Familienfeiern sowie Abende in geselliger Runde werden zu Schätzen der Erinnerung. Im Romantik Hotel am Brühl finden Sie einen außergewöhnlichen und persönlichen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Unsere Menüs und Buffets arrangieren wir gerne für Sie ab einer Gruppengröße von 20 Personen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei kleineren Gesellschaften die Pauschale für 20 Gäste als Mindestumsatz zugrunde legen.

Berechnungsgrundlage ist die Mindestpersonenzahl und die 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilte Personenzahl.

Besuchen Sie uns online unter [www.hotelambruehl.de](http://www.hotelambruehl.de) und [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de) und lassen sich von unserem außergewöhnlichen Ambiente begeistern.

**Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.**

Claudia Wiese, Inhaberin

Billungstraße 10-11

06484 Quedlinburg

Tel. 03946-9618-0

Mail [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)

Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl



romantik hotel  
am brühl



## *Kuchen & Fingerfood*



**Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.**

Claudia Wiese, Inhaberin

Billungstraße 10-11

06484 Quedlinburg

Tel. 03946-9618-0

Mail [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)

Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl



KAFFEE & KUCHEN 18,50 € p.P.

Kaffee soviel Sie mögen, dazu 3 verschiedene  
Sorten Kuchen vom Blech:

Pflaumen-Walnuss-Schnitte / Kirsch-Schokoschnitte /  
Apfel-Mandelschnitte / Erdbeer-Buttermilch /  
Mandarinen-Käsesahne / Himbeer-Käsesahne /  
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte / Erdbeer-Soja-Schnitte  
(vegan) / Banane-Johannisbeer-Schnitte (vegan) /  
Schoko-Sahne-Schnitte (laktosefrei, glutenfrei)  
(Änderungen vorbehalten)

AUSWAHL DEUTSCHER KÄSE 17,50 € p.P.

mit Früchten, Nüssen und Brotauswahl

HARZER SCHINKEN- UND 19,50 € p.P.  
SALAMIVARIATION

mit Mixed Pickles, aufgeschlagene Butter und Brotauswahl

DREIERLEI FINGERFOOD 19,50 € p.P.

mit gefüllten Miniwraps, Garnele im Kartoffelmantel mit  
schwarzer Aioli, Lammhackbällchen mit Joghurt-Dip

VEGETARISCHE PITABROTE 9,50 € p.P.

mit Falafel, Krautsalat und Sesam-Dip

VEGANE GEMÜSEFRITES 7,50 € p.P.

mit Dreierlei Dips  
(Guacamole, Hummus, Kräuter-Soja-Dip)

HERZHAFTER EINTOPF 9,00 € p.P.

nach Wahl mit Brotauswahl:

Chili con Carne / Chili sin Carne / Gulascheintopf mit  
Kartoffeln / Hochzeitssuppe (vegan möglich) / Käse-  
Lauchsuppe mit Hackfleisch / Klassische Soljanka

SALTY SNACK BAR 24,50 € p.P.

Nachos mit Dip, kleine Brezeln mit Salzbutter, herzhaftes  
Popcorn, verschiedene Nüsse, Blätterteiggebäck,  
Gemüsechips, Trauben-Käsespieße, Mini Quiches

SNACKS AM ABEND 5,50 € p.P.

verschiedene Nüsse, Salzstangen, Erdnussflips



THUNFISCH-TATAR 11,50 € p.P.

mit Frischkäse-Mousse, Eiskraut und Kalamansi

TATAKI VOM LA PASTORIL RIND 11,50 € p.P.

mit Kartoffelflan, Ponzu und Erdnuss

CREME VON DER KERBELKNOLLE 10,00 € p.P.

mit Winterportulak, Zwetschge und eingelegte Bete

WILD-ARANCINI 13,50 € p.P.

mit Rotkohl-Espuma, Kräuterseitling und Trüffel

„OPERA“-SCHNITTE 11,50 € p.P.

mit Tulakalum, Sudachi, Opalys und Pekannuss

WRAPS 8,50 € p.P.

mit Hirschschenken und Rucola

"CEASAR SALAD" 7,00 € p.P.

mit Hähnchenspieß

LAMMSPIESSE MIT PAPRIKASALSA 7,50 € p.P.

PETIT FOURS – AUSWAHL 5,50 € p.P.

VERSCHIEDENE MACARONS 6,00 € p.P.

HARZER CHEESECAKE 5,50 € p.P.

Berechnungsgrundlage ist die Mindestpersonenzahl und die 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilte Personenzahl.



## Menüs & Buffets

Menüs sind als solche nur im Restaurant Weinstube verfügbar. In Billungstube, Brühlstube und Galerie werden die Hauptgerichte als Buffet gestellt. Die Preise bleiben gleich.



**Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.**

Claudia Wiese, Inhaberin

Billungstraße 10-11

06484 Quedlinburg

Tel. 03946-9618-0

Mail [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)

Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)





# Menüs in 3 Gängen

## MENÜ 1

Harzer Hochzeitssuppe

mit buntem Gemüse, Hackbällchen und Kräutern

\*\*\*

Filet vom Havelländer Apfelschwein im Schinkenmantel an  
Wildkräuter-Senfsauce und Wurzelgemüse-Kartoffelpüree

oder

Zitronen-Kabeljaufilet mit Kurkumafenchel und cremigen  
Tomatenrisotto

oder

Vegetarische Ziegenkäseravioli mit Paprika, Bärlauch und  
Mairübchen

\*\*\*

Variation von der Brombeere mit Opalys und Pekannuss

51,50 € pro Person

## MENÜ 2

Schaumsuppe vom Blumenkohl mit Traubenreduktion  
und gebackenem Rucola

\*\*\*

Tranchen vom Linumer Kalb mit violetter Senfsauce,  
grünem Spargel und Süßkartoffelpüree

oder

Gebratenes Lachsfilet an Limonen-Kräutersauce  
mit glasierten Vanillekarotten und cremiger Polenta

oder

Vegetarisch gefüllte Dim Sum's  
mit rotem Curry, Kokosmilch und Wokgemüse

\*\*\*

Cheesecake mit Zitrone, Waldbeeren und Keks

58,50 € pro Person

**Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.**

Claudia Wiese, Inhaberin

Billungstraße 10-11

06484 Quedlinburg

Tel. 03946-9618-0

Mail [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)

Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



# Menüs in 4 Gängen

## MENÜ 3

Salat von der Urtomate mit Büffelmozzarella, Ciabatta und Basilikumeis

\*\*\*

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Amaranth, Frischkäse und Limette

\*\*\*

Rosa Rinderfilet an Café de Paris- Sauce mit Pak Choi und Kräutergnocchi  
oder

Sautiertes Loup de Mer-Filet an Gurken-Dill-Sud mit wildem Blumenkohl und violetten Kartoffeln  
oder

Fregola „Sarda“ mit Artischocken, jungem Spinat und Parmesanchips

\*\*\*

Mousse von der Dulcey-Schokolade mit Thaimango, Popcorn und Estragon

69,50 € pro Person

## MENÜ 4

Marinierte Flusskrebsschwänze mit Gurke, Sesam und Gin Tonic Sorbet

\*\*\*

Vichyssoise mit Wurzelbrot, Frühlingslauch und Chorizo

\*\*\*

Ruppiner Lammrücken mit Schwarzkirsch-Jus, wildem Brokkoli und Kichererbsenpüree  
oder

Filet vom weißen Heilbutt  
mit Verjus, Kaviar, Rettich und Venere-Risotto  
oder

Vegetarische Trüffelgnocchi mit Kräuterseitlingen, buntem Mangold und Johannisbeere

\*\*\*

Variation von der Blaubeere  
mit Yuzu, Mascarpone und Walnuss

73,50 € pro Person



# Buffets

## BUFFET 1

Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings  
Marinierte Urtomate mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto  
Räucherfisch-Variation mit Honig-Dill-Dip  
und Sahne-Meerrettich

Auswahl von verschiedenen Schinken mit frischer  
Melone und Kresse

Eingelegtes Grillgemüse mit mariniertem Fetakäse und  
altem Balsamico

\*\*\*

Harzer Hochzeitssuppe mit buntem Gemüse,  
Hackbällchen und Kräutern

Auswahl von Brot, Baguette und aufgeschlagener Butter  
\*\*\*

Maishähnchenbrust in Limonen-Kräuterbutter

Gebratener Havel-Zander in Sauerampfersauce

Buntes Marktgemüse / grüne Bohnen mit Speck

Kartoffelgratin / Bärlauch-Gnocchi

Vegetarische Ziegenkäse-Ravioli mit jungem Spinat

\*\*\*

Variation von der Vanille mit Blaubeere und Pistazie

Schokoladenbrownies mit Erdnuss und Karamell

Brombeere mit Mascapone und Zitrone

73,50 € pro Person

## BUFFET 2

Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings

Marinierte Flusskrebse mit Sesam, Gurke und Algensalat

Thunfischfilet mit grünem Apfel, Erdnuss und Wiesenkräutern

In Tempura gebackene Hähnchenstreifen

mit Bulgursalat und Sauerampfer-Aioli

Rucola-Panna Cotta mit Baumtomate, Amaranth

und Shisokresse

\*\*\*

Harzer Hochzeitssuppe mit buntem Gemüse, Hackbällchen  
und Kräutern

Auswahl von Brot, Baguette und verschiedener Butter

\*\*\*

Rosa Rinderfilet mit Café de Paris-Sauce

Medaillons vom Apfelschwein an Tomatensud

Lachsfilet an Yuzu-Beurre Blanc

Gebackene Kräuter-Kartoffeln / Trüffel-Gnocchi

Glasierte Vanille-Karotten / Mediterranes Ofengemüse

Fregola „Sarda“ mit Cherrytomaten und jungem Spinat

\*\*\*

Dulcey-Schokolade mit Himbeeren und Zitronenverbene

Kaffee mit Yuzu und Pekanuss

Blütenpollen mit Honig und Mandarine

84,50 € pro Person

Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.

Claudia Wiese, Inhaberin

Tel. 03946-9618-0

Billungstraße 10-11

Mail [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)

06484 Quedlinburg

Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl



**Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.**

Claudia Wiese, Inhaberin

Billungstraße 10-11

06484 Quedlinburg

Tel. 03946-9618-0

Mail [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)

Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl



## FRÜHJAHR

Artischocken-Bärlauchsalat  
mit Serranoschinken und Kresse

\*\*\*

Cremesuppe vom Frühlingslauch  
mit Creme Fraîche und Tramezzini

\*\*\*

Tranchen vom Havelländer Apfelschwein  
an Wildkräuter- Senfsauce mit glasierten  
Karotten und Serviettenknödel

oder

Filet vom Skrei an Limonensauce  
mit sautiertem Chinakohl und Bärlauch-  
Gnocchi

oder

Vegetarische Ebly-Pfanne  
mit buntem Frühlingsgemüse und  
Parmesanchips

\*\*\*

Kaffee  
mit Bergamotte, Kuvertüre und Mandel

## SOMMER

Mariniertes Grillgemüse  
mit Fetakäse, Wiesenkräutern und  
Zitronen-Vinaigrette

\*\*\*

Schaumsuppe und Saltim Bocca  
vom Spargel mit Gartenkresse

\*\*\*

Portion Beelitzer Spargel  
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise  
und geklärter Butter, dazu wahlweise:  
Paniertes Kalbsschnitzel oder sautiertes  
Lachsfilet

oder

Vegetarische Pastapfanne  
mit Spargel, Cherrytomaten und  
Bärlauch

\*\*\*

Rhabarber  
mit Vanille, Lavendel und Mohn

## SOMMER

Salat von der Urtomate  
mit Büffelmozzarella und Basilikumeis

\*\*\*

Gaspacho „Andaluz“  
mit geröstetem Ciabatta und Balsamico

\*\*\*

Sautierte Maishähnchenbrust an  
Zitronen-Knoblauch-Sud mit  
Ratatouillegemüse und  
Rosmarinkartoffeln

oder

Kabeljaufilet an Safranschaum  
mit buntem Sommergemüse und  
Fregola Sarda

oder

Vegetarische Ziegenkäse-Ravioli  
mit Cherrytomaten und jungem Spinat

\*\*\*

Erdbeere

Originals Beans, Sauerampfer und  
Mandel



## SOMMER/HERBST

Geräuchertes Forellenfilet  
mit Couscous, Peperonata und jungen  
Blattsalaten

\*\*\*

Schaumsuppe vom Blumenkohl  
mit Granatapfel und gebackenem Rucola

\*\*\*

Tranchen vom Linumer Kalb  
an Estragonsauce mit buntem Mangold  
und Süßkartoffelpüree

oder

Sautiertes Doradenfilet  
auf fruchtigem Tomatensugo und  
Kräuter-Limonen-Tagliarini

oder

Vegetarische Gemüse-Curry  
in pikanter Zitronengras-Sauce mit  
Koriander und aromatisiertem Jasminreis

\*\*\*

Kirsche  
mit Manjari Valrhona, Shiso und Pistazie

## HERBST

Marinierte Flusskrebse  
mit Gurke, Sesam und Wiesenkräutern

\*\*\*

Sellerie-Birnensuppe und Shisokresse

\*\*\*

Feines Wildragout  
mit Waldpilzen, Portwein-Schalotten und  
Kräuterspätzle

oder

Filet vom Havelzander  
an Verjus-Buttersauce mit Wurzelgemüse  
und Risoleekartoffeln

oder

Vegetarische Kürbis-Gnocchi  
mit Topinambur, Kalé und Quitten- Sud

\*\*\*

Herbstapfel  
mit Muscovado, Popcorn, Dulcey  
Kuvertüre und Haselnuss

## HERBST/WINTER

Buntes Beete-Carpaccio mit  
Pumpernickel, Traubenmost und Frisée

\*\*\*

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Kokosmilch, steirischem Öl  
und Kernen

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacke an  
Backpflaumen-Jus mit Schwarzwurzel  
und Kartoffelgratin

oder

Piccata vom Rotbarschfilet  
auf cremigem Rahm-Wirsing und  
Kräuter-Gnocchi

oder

Vegetarische Pilz-Ravioli  
mit wildem Blumenkohl, Eiszapfen und  
karamellisierten Walnüssen

\*\*\*

Pflaume  
mit Nougat, Buttermilch und Walnuss



## WINTER

Marinierter Feldsalat  
mit Pomelo, Wurzelbrot-Croûtons und  
Kartoffel-Dressing

\*\*\*

Pastinaken-Cremesuppe  
mit Amaranth und grünem Apfel

\*\*\*

Geschmorte Entenkeule  
an Orangenjus mit Apfel-Rotkohl und  
Kräuter-Kartoffelklöße

oder

Filet vom roten Wels an Korbelsauce  
mit gelbem Rettich und Venere-Risotto  
oder

Vegetarische Trüffel-Gnocchi  
mit wildem Brokkoli, Hokkaidokürbis  
und

gerösteten Cashews

\*\*\*

Blutorange  
mit Süßholz, Honig und Mascarpone

## PREISE

als 4-Gang Menü 60,50 € pro Person

als 3-Gang Menü  
(Vorspeise + Hauptgang + Dessert) 56,50 € pro Person

(Suppe + Hauptgang + Dessert) 53,50 € pro Person





romantik hotel  
am brühl



**Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.**

Claudia Wiese, Inhaberin

Billungstraße 10-11

06484 Quedlinburg

Tel. 03946-9618-0

Mail [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)

Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl



## FRÜHJAHR

Blatt- und Rohkostsalate

Artischockensalat mit Bärlauchpesto

Räucherlachs mit Gurkenrelish und Kaviar-Creme Fraîche

Honigmelone mit Serranoschinken und Kresse

\*\*\*

Cremesuppe vom Frühlingslauch

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Tranchen vom Apfelschwein in Wildkräuter-Senfsauce

Skreifilet in Limonensauce

Glasierte Karotten / sautierter Chinakohl

Bärlauch-Gnocchi / Serviettenknödel

Vegetarische Ebly-Pfanne

\*\*\*

Kaffee-Creme Brûlée mit Yuzu und Pekannuss

Matcha mit weißer Kuvertüre und Bergamotte

Zitronenverbene mit Skyr und Veilchen

59,50 € pro Person

## FRÜHJAHR/SOMMER

Blatt- und Rohkostsalate

Bunter Spargelsalat mit marinierten Shrimps

Perlhuhnbrust mit Zitronen-Vinaigrette und Wiesenkräutern

Eingelegtes Grillgemüse mit Fetakäse

\*\*\*

Spargelcremesuppe

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Panierte Kalbsschnitzel

gebratenes Lachsfilet an Zitronenbutter

Stangenspargel mit Hollandaise

Kräuter-Kartoffeln

Vegetarische Pastapfanne mit buntem Gemüse

\*\*\*

Variation von der Vanille mit Rhabarber und Erdbeere

Cheesecake mit Waldbeeren und Keks

Waldmeister mit Joghurt und Mandel

62,50 € pro Person



## SOMMER

Blatt- und Rohkostsalate

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln

Bunter Tomatensalat mit Basilikum und Büffelmozzarella

Frittata-Röllchen mit Chorizo und Rucola

\*\*\*

Gazpacho „Andaluz“ (kalte Gemüsesuppe)

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Maishähnchenbrust mit confierter Zitrone und Knoblauch

Kabeljaufilet in Safransauce

Ratatouille / Buntes Sommergemüse

Rosmarinkartoffeln / Fregola „Sarda“ mit Tomaten

Vegetarische Ziegenkäseravioli mit jungem Spinat

\*\*\*

Banane mit Dulcey Kuvertüre und Popcorn

Thai Mango, mit Passionsfrucht und Kokos

Erdbeere mit Joghurt und Sauerampfer

59,50 € pro Person

## SOMMER / HERBST

Blatt- und Rohkostsalate

Tabouleh mit Ziegenkäse

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Peperonata

Marinierter Rucola mit Parmesan und Schinkenchips

\*\*\*

Blumenkohlcremesuppe

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Tranchen vom Linumer Kalb in Estragonsauce

Doradenfilet auf Tomatensugo

Bunter Mangold / grüne Bohnen

Kartoffelkrapfen / Kräuter-Limonenpasta

Vegetarische Quinoapfanne mit Süßkartoffeln

\*\*\*

Kirsche mit Shiso und Buttermilch

Himbeer mit Valrhona Kuvertüre und Kaffee

Aprikose mit Honig und Pistazie

62,50 € pro Person



## HERBST

Blatt- und Rohkostsalate

Wildschinken mit geräuchertem Spitzkohl

Marinierte Flusskrebse mit Sesam und Algensalat

Champignon-Wildkräutersalat mit Traubenmost und  
eingelegtem Rettich

\*\*\*

Minestrone mit Cremolata

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Harzer Wildgulasch mit Waldpilzen

Filet vom Havelzander in Kräuterbutter

Romanesco mit Mandeln / Buntes Wurzelgemüse

Kräuterspätzle / Kürbisgnocchi

Vegetarischer Kartoffelauflauf

\*\*\*

Sanddorn mit Schmand und Pekannuss

Pflaume mit Shiso und weißer Kuvertüre

Küchlein vom Herbstapfel mit Muscovado

62,50 € pro Person

## HERBST / WINTER

Blatt- und Rohkostsalate

Thunfischfilet mit Erdnuss und grünem Apfel

Fasanen-Terrine mit Preiselbeeren und Chicorée

Beete-Carpaccio mit Pinienkernen und Granatapfel

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbrust in Backpflaumenjus

Piccata vom Rotbarschfilet

Rahm-Wirsing / Schwarzwurzelgemüse

Kartoffelgratin / Kräuter-Serviettenknödel

Vegetarische Schupfnudelpfanne

\*\*\*

Tiramisu

Buttermilchküchlein mit Birne und Thymian

Dulcey Kuvertüre mit grünem Apfel und Zitrone

64,50 € pro Person



## WINTER

Blatt- und Rohkostsalate

Sellerie- Birnensalat mit karamellisierten Walnüssen  
und Mandarine

Wurzelbrot mit Creme Fraîche und geräuchertem Heilbutt

Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Pomelo

\*\*\*

Pastinakencremesuppe

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Geschmorte Entenkeule in Orangenjus

Filet vom roten Wels in Kerbelsauce

Apfelrotkohl / Rosenkohl mit Speck

Kartoffelklöße / Trüffel-Gnocchi

Vegetarische Kartoffel-Gemüsepfanne in Honig-Rosmarinsauce

\*\*\*

Tonkabohne mit Mandarine und Cashew

Blutorange mit Safran und Ricotta

Nougat mit Zwetschke und Macadamia

63,50 € pro Person





romantik hotel  
am brühl



Getränkeangebot



**Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.**  
Claudia Wiese, Inhaberin    Tel. 03946-9618-0  
Billungstraße 10-11        Mail [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)  
06484 Quedlinburg        Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl



Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung in Quedlinburg zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen! Damit wir alles perfekt für Sie vorbereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Getränkewünsche mit einem kleinen Kreuz im Kreis ( ○ ) zu bestätigen. Für eine harmonische Auswahl empfehlen wir, jeweils maximal zwei Rot- und Weißweine sowie bis zu drei Cocktails (mit und ohne Alkohol) zu bestimmen.

Gut zu wissen: Biere und alkoholfreie Getränke halten wir ohnehin in bester Auswahl für Sie bereit – diese müssen Sie nicht extra auswählen.

#### APERITIF

- |   |       |          |
|---|-------|----------|
| <input type="radio"/> Riesling Sekt brut C.A. Hausmann, Traben Trarbach, Mosel, Flaschengärung, handgerüttelt <sup>1</sup>  | 0,75l | 39,00 €  |
| <input type="radio"/> Prosecco Apfelsinfonie alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg Sämlingsäpfel der Sorte Bittenfelder bilden die Grundlage für diesen säurebetonten ProSecco | 0,75l | 35,00 €  |
| <input type="radio"/> Secco C.A. Hausmann, Traben Trarbach. Mosel trocken, spritzig, fruchtig <sup>1</sup>  | 0,75l | 33,00 €  |
| <input type="radio"/> Bernard Remy Carte Blanche, Champagner, Frankreich leichte, elegante Aromen von Lindenblüten, Honig und Zitrone <sup>1</sup>  | 0,75l | 89,00 €  |
| <input type="radio"/> Bernard Remy Rosé, brut, Champagner, Frankreich <sup>1</sup>  | 0,75l | 119,00 € |

#### WEISSWEIN


- |  |       |         |
|--|-------|---------|
| <input type="radio"/> 2023 Handverlesen Cuvée Qualitätswein, Weingut Thürkind, Saale Unstrut, Cuvée aus Grauburgunder, Kerner und Sauvignon blanc, fruchtig <sup>1</sup>                   | 0,75l | 35,00 € |
| <input type="radio"/> 2024 Grauburgunder Qualitätswein, Weingut Schneider Pfaffmann. Pfalz frisch, fruchtig, trocken <sup>1</sup>  | 0,75l | 39,00 € |
| <input type="radio"/> 2022 Riesling Qualitätswein, Weingut Gröhl, Rheinhessen Aromen von Limette, grünem Apfel und Pfirsich, trocken <sup>1</sup>  | 0,75l | 41,00 € |
| <input type="radio"/> 2020 Sissi und Franz, Weingut Hammel & Cie, Pfalz Cuvée aus Rivaner, Silvaner und Scheurebe lieblich, schmeckt nach Apfel, Birne, Cassis und Grapefruit <sup>1</sup> | 0,75l | 35,00 € |
| <input type="radio"/> Le Petit Béret Sauvignon Blanc alkoholfrei fruchtige Aromen, spritzig und erfrischend  | 0,74l | 29,00 € |

#### Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.

Claudia Wiese, Inhaberin      Tel. 03946-9618-0  
Billungstraße 10-11      Mail event@lemariage.de  
06484 Quedlinburg      Web www.lemariage.de



## ROSÉWEIN

- 2023 Handverlesen Cuvée Qualitätswein, Weingut 0,75l 33,00 €  
Thürkind, Saale Unstrut Cuvée aus Zweigelt und Portugieser<sup>1</sup>, fruchtig, trocken
- 2021 Pinkfein Rosé, Franken, VDP Gutswein, 0,75l 39,50 €  
Weingut zur Schwane, halbtrocken<sup>1</sup> 

## ROTWEIN

- 2021 Handverlesen Cuvée, Weingut Thürkind, 0,75l 38,00 €  
Saale Unstrut Cuvée aus Dornfelder und Portugieser, fruchtig, trocken<sup>1</sup>
- 2023 Heredad Graula Tempranillo, Terra Cellars 0,75l 34,00 €  
trocken, intensive Fruchtaromen von Erdbeeren, Waldbeeren<sup>1</sup>
- 2022 Byrne Estate Shiraz, Süd-Australien 0,75l 35,00 €  
trocken, feine Aromen von reifen Brombeeren und Heidelbeeren
- 2020 Sissi und Franz, Weingut Hammel & Cie, 0,75l 38,00 €  
Pfalz Cuvée aus Portugieser, Dornfelder, und Spätburgunder, lieblich, schmeckt nach Aromen von Kirsche, Pflaume und Johannisbeere
- Le Petit Béret Rouge Cabernet Sauvignon 0,74l 29,00 €  
alkoholfrei, beerig, vollmundig und kräftig

## BIER

- Hasseröder<sup>a</sup> vom Fass / Alster<sup>a</sup> 0,3l 4,50 €  
0,5l 5,90 €
- Hasseröder alkoholfrei<sup>a</sup> 0,33l Fl. 4,40 €
- Köstritzer Schwarzbier<sup>a</sup> 0,33l Fl. 4,40 €
- Franziskaner Hefeweizen hell/dunkel/alkoholfrei<sup>a</sup> 0,5l Fl. 5,90 €

Nicht das Bier Ihrer Wahl dabei? Bringen Sie die Ihr Lieblingsbier in Kästen mit und wir berechnen pro ausgeschenktem Bier unseren Hauspreis. Was übrigbleibt, nehmen Sie mit nach Hause.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Apfelsaft / Orangensaft / Kirschsft  0,2l Fl. 3,50 €
- Rhabarbersaftschorle / Maracujasaftschorle  0,33l Fl. 5,70 €
- Tonic<sup>10</sup> / Bitter Lemon<sup>3,10</sup> / Ginger Ale<sup>1</sup> 0,2l Fl. 3,50 €
- Coca Cola<sup>1,9,11</sup> / Fanta<sup>1,3</sup> / Sprite 0,2l Fl. 3,50 €
- Bad Liebenwerda classic / naturell  0,75l Fl. 6,90 €

### Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.

Claudia Wiese, Inhaberin Tel. 03946-9618-0  
Billungstraße 10-11 Mail event@lemariage.de  
06484 Quedlinburg Web www.lemariage.de



## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>9</sup>	3,70 €
Cappuccino <sup>9,g</sup>	4,70 €
Espresso <sup>9</sup>	4,10 €
Milchkaffee <sup>9,g</sup>	5,50 €
Glas Tee versch. Sorten	4,00 €

## SPIRITUOSEN

### LONGDRINKS / COCKTAILS

<input type="radio"/> Campari Orange <sup>g,l</sup>	8,50 €
<input type="radio"/> Gin Tonic <sup>10</sup> (Beafeater Dry Gin, Tonic)	9,00 €
<input type="radio"/> Porto Tonic <sup>10</sup> (Portwein, Tonic)	8,50 €
<input type="radio"/> Hugo <sup>1</sup> (Holundersirup, Prosecco, Soda)	9,00 €
<input type="radio"/> Likör 43 mit Milch <sup>g</sup>	8,50 €
<input type="radio"/> Aperol Spritz <sup>1,10,l</sup> (Aperol, Prosecco, Soda)	9,00 €
<input type="radio"/> Lillet Wildberry <sup>1,l</sup> (Lillet, Original Wild Berry)	9,00 €
<input type="radio"/> Camparissino <sup>l,g</sup> (Campari, Gin, Cointreau, Orangensaft)	9,00 €
<input type="radio"/> Wodka Lemon <sup>3,10</sup> (Three Sixty, Bitter Lemon)	9,00 €
<input type="radio"/> Cuba Libre <sup>1,9,11</sup> (Havanna Rum, Cola, Rohrzucker)	9,00 €
<input type="radio"/> Tequila Sunrise <sup>1</sup> (Tequila, Orangensaft, Grenadine)	9,00 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<input type="radio"/> Wild Berry Dreams (Wild Berry, Limettensaft, Zuckersirup) <sup>1</sup>	7,50 €
<input type="radio"/> Pink Panther (Virgin Colada) (Orangensaft, Kokossirup, Grenadine, Zitronensaft, Bitter Lemon) <sup>1,10</sup>	7,50 €
<input type="radio"/> Alkoholfreier Aperol Spritz (Monin Bitter Apéritif, Tonic, Sprudelwasser, Orangensaft) <sup>1,10</sup>	7,50 €
<input type="radio"/> Hugo Alkoholfrei (Ginger Ale, Holundersirup, Mineralwasser) <sup>1</sup>	7,50 €
<input type="radio"/> Tropical Sunrise (Maracujanektar, Orangensaft, Bananennektar, Grenadine)	7,50 €
<input type="radio"/> Gin Tonic Alkoholfrei (Wonderleaf Gin, Tonic) <sup>10</sup>	8,00 €

Wir empfehlen maximal drei Cocktails mit und ohne Alkohol zu wählen.

### Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.

Claudia Wiese, Inhaberin  
Billungstraße 10-11  
06484 Quedlinburg

Tel. 03946-9618-0  
Mail event@lemariage.de  
Web www.lemariage.de



## OBSTBRÄNDE

<input type="radio"/> Birnenbrand	43%	2cl	7,00 €
<input type="radio"/> Apfelbrand	43%	2cl	7,00 €
<input type="radio"/> Himbeerbrand	43%	2cl	7,00 €
<input type="radio"/> Marillenbrand	43%	2cl	7,60 €
<input type="radio"/> Herzkirsche	43%	2cl	7,60 €

## GRAPPA MAROLO

<input type="radio"/> Moscato <sup>1</sup>	42%	2cl	7,00 €
<input type="radio"/> Barolo <sup>1</sup>	50%	2cl	7,00 €
<input type="radio"/> Nebbiolo <sup>1</sup>	44%	2cl	5,80 €

<input type="radio"/> Linie Aquavit <sup>1</sup>	41,5%	2cl	5,20 €
<input type="radio"/> Malteser Aquavit	40%	2cl	5,20 €
<input type="radio"/> Amarula Creme Likör <sup>1, g</sup>	17%	2cl	4,50 €
<input type="radio"/> Harzgeist Kräuterbitter	40%	2cl	4,70 €
<input type="radio"/> Brockenhexe Waldfruchtlikör	18%	2cl	4,70 €
<input type="radio"/> Ramazotti	30%	2cl	4,70 €
<input type="radio"/> Cardenal Mendoza Brandy <sup>1</sup>	42%	2cl	7,00 €
<input type="radio"/> Château de Montifaud Napoléon Cognac	40%	2cl	7,00 €
<input type="radio"/> Elsburn Journey Whiskey Single Malt	42%	4cl	8,80 €
<input type="radio"/> Glenfarclas Single Malt 15 Jahre	40%	4cl	10,00 €
<input type="radio"/> Amarula Creme Likör <sup>1, g</sup>	17%	2cl	4,50 €



vegan

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

### Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfit
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.

Claudia Wiese, Inhaberin  
Billungstraße 10-11  
06484 Quedlinburg

Tel. 03946-9618-0  
Mail [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)  
Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl

## Kontaktaufnahme

Für ein erstes Gespräch können Sie sich über das Kontaktformular auf unserer Website bei uns melden.

Wir stehen Ihnen bei Fragen oder Interesse gern auch per Mail oder telefonsich zur Verfügung.

ZUM  
KONTAKTFORMULAR

oder

Telefon: 03946 9618-0

Mail: [kontakt@hotelambruehl.de](mailto:kontakt@hotelambruehl.de)

[event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)



Scannen für mehr Informationen

**Le Mariage Events by Romantik Hotel am Brühl e.K.**

Claudia Wiese, Inhaberin

Billungstraße 10-11

06484 Quedlinburg

Tel. 03946-9618-0

Mail [event@lemariage.de](mailto:event@lemariage.de)

Web [www.lemariage.de](http://www.lemariage.de)



romantik hotel  
am brühl